



ПИТА СО БРОКУЛИ

Потребно:

- 500 гр сирење;
- 250 гр брокули;
- 175 гр презла;
- 2 јајца;
- 60 гр пармезан;
- 2-3 чешниња лук;
- мајчина душичка;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Горниот дел на брокулата се дели на цветчиња, а рачката ситно се сече. Кратко се вари во вода, а потоа се цеди. Се матат јајцата, се додаваат исечканото сирење, лукот и мајчината душичка. Сè тоа се меша, се става сол, црн пипер и се додава брокулата. Презлата се пропржува на масло, а со поголем дел од неа се обложува ватросталниот сад. На презлата се става сирењето, се посипува со останатата презла и во круг се реди брокулата. Се пече 45 минути.

ПОЛНЕТИ ПИЛЕШКИ КРИЛЦА

Потребно:

- 8 крилца;
- 50 гр шунка;
- 50 гр колбас;
- 50 гр рендан пармезан;
- 1 јајце;
- китка магдонос;
- 1 чешне лук;
- презла;
- малку бело вино;
- масло;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Ситно се сечкаат шунката и колбасот, потоа се мешаат со пармезанот, сечканиот магдонос, лукот и изматеното јајце. Се става сол, црн пипер, а во смесата се додава и презлата и сè тоа се меша. Крилцата се чистат од коските, се полнат со подготвената смеса и се врзуваат со конец. Полнетите крилца се преливаат со бело вино, и се пропржуваат на загреано масло.



ФИЛУВАНИ КРОФНИ

Потребно:

- 600 гр маргарин;
- 150 гр брашно;
- сол;
- 8 јајца;
- 200 гр шеќер;
- ванилин шеќер;
- 2 лажички рум;
- 3 лажички инстант кафе.

Подготовка:

Се мешаат 100 грама маргарин, малку сол и 250 мл вода, а потоа оваа смеса малку се проварува. Постепено се додава брашно, сè додека не се создаде глатка маса. Се трга од оган и во неа се додаваат 4 јајца и се меша сè додека тестото не почне да се одвојува од лажицата.

Од смесата се обликуваат крофните и се редат во тепсија. Во рерна загреана на 200 степени крофните се печат околу 25 минути, а потоа се сечат на половина.

За филот се мешаат шеќерот со 4 јајца, се додава малку топла вода, и пенасто се мати. Се остава да се олади. Останатиот маргарин се меша, се додава ванилиниот шеќер и сè тоа се става во изматените јајца. Потоа се меша румот и инстант кафето и тоа се става во смесата со која се филуваат крофните.

